ZANUSSI

FOGÃO A GÁS

ZCG 502L
ZCG 503L
ZCG 504L

PT

MANUAL DE INSTRUÇÕES

ÍNDICE

Instruções de utilização

Avisos 2

Utilização e cuidados 4

Utilização do aparelho 5
- **Utilizar o forno** 5
- **Utilizar o grelhador** 6
- **Utilizar a placa** 8

Dicas e sugestões 10

Manutenção e limpeza 11

Substituição da lâmpada do forno 12

O que fazer se… 13

Condições de garantia 14

Serviço pós-venda 14

Instruções de instalação

Características técnicas 15

Conselhos de segurança 16

Ligações eléctricas 16

Instalação 16

Ligação do gás 17

Adaptação a diferentes tipos de gás 18

Como ler o manual de instruções?
Os símbolos que se seguem orientá-lo-ão na leitura deste manual de instruções

Instruções de segurança

Descrição dos procedimentos, passo a passo

Conselhos e recomendações

Informações sobre protecção ambiental

AVISOS

Conserve este manual de instruções em local seguro, para futura consulta. Se vender ou ceder o aparelho a outra pessoa, não se esqueça de entregar também o manual de instruções, para que o novo proprietário possa familiarizar-se com as funções do aparelho e ler os avisos de segurança. Estas precauções de segurança deverão ser rigorosamente observadas. LEIA-AS atentamente antes de instalar ou utilizar o aparelho.

Instalação

- Este fogão só deve ser instalado por pessoal qualificado, de acordo com as instruções do fabricante.
- Este fogão é pesado. Tenha cuidado ao deslocá-lo.
- Remova todo o material de embalagem, antes de utilizar o fogão.
- **Antes de instalar o fogão, certifique-se de que as condições de distribuição locais (natureza e pressão do gás) são compatíveis com as regulações do aparelho.**
- **As condições de ajuste para este aparelho vêm indicadas na placa de características.**
- **Este aparelho não deve ser ligado a um dispositivo de evacuação de produtos de combustão. Deverá ser instalado e ligado de acordo com os regulamentos de instalação actuais. Deverá ser dada uma atenção especial os requisitos relevantes relativos à ventilação.**
- **Este fogão foi concebido para ser ligado a uma alimentação eléctrica de 230V, 50Hz (se existir).**
- **Certifique-se de que a instalação eléctrica está em conformidade com o tipo indicado na placa de características.**
- **Antes de efectuar qualquer operação de manutenção ou limpeza, tem de DESLIGAR o fogão da corrente eléctrica.**
- Não tente modificar o fogão de forma alguma.

Segurança para crianças

- Este fogão foi concebido para ser utilizado por adultos. Não permita que as crianças brinquem com ou junto do fogão.
- O fogão fica quente quando está em utilização e mantém-se quente durante algum tempo após a utilização. Mantenha as crianças longe do fogão enquanto este não arrefecer.
- As crianças podem também queimar-se em panelas ou tachos quentes que estejam sobre o fogão.

Durante a utilização

- Este fogão destina-se apenas a utilização doméstica. Não foi concebido para utilização comercial ou industrial.
- Não utilize este fogão se estiver em contacto com água. Não utilize o fogão se tiver as mãos molhadas.
- **A utilização de um aparelho para cozinhar produz calor e humidade na divisão em que está instalado. Garanta uma boa ventilação da divisão, mantendo as aberturas de ventilação naturais desobstruídas ou instalando um dispositivo de ventilação mecânico.**
- **A utilização prolongada do fogão pode exigir um fluxo de ar suplementar ou mais eficaz, que poderá obter-se mediante a abertura de uma janela ou o aumento da potência de algum dispositivo mecânico como um exaustor, se existir.**
- Nunca se afaste do fogão se estiver a fazer frituras ou cozinhados com muita gordura.
- Se estiver a utilizar outro aparelho eléctrico junto ao fogão, verifique se o respectivo cabo não fica em contacto com as superfícies quentes do fogão.
- Não deve colocar recipientes instáveis, deformados ou danificados sobre o fogão, pois podem cair ou deixar verter o conteúdo.
- **O tabuleiro do gralhador ficará quente durante a utilização, pelo que deverá utilizar sempre pegas de forno para retirar ou colocar um tabuleiro de forno quente.**
- Quando não estiver a utilizar o fogão, verifique se os botões estão todos desligados.
- Deve manter sempre o fogão limpo. As gorduras ou os resíduos de alimentos acumulados poderão incendiar-se.
- A limpeza do forno deve ser efectuada de acordo com as instruções.
- Não coloque produtos de limpeza nem materiais inflamáveis próximo do fogão.
- Nunca utilize loiça de plástico no forno nem no fogão. Nunca cubra nenhuma parte do forno com folha de alumínio.
- Mantenha sempre desobstruído o ventilador do forno, que se encontra na parte central traseira do fogão, para garantir uma boa ventilação da cavidade do forno.
- Os alimentos perecíveis, artigos em plástico e aerossóis podem ser afectados pelo calor, pelo que não deverão ser guardados por cima do fogão.
- Nunca utilize garrafas de gás propano (cilindros) na cozinha ou numa divisão fechada.
- Nunca puxe o aparelho pela pega da porta do forno.

- Nunca coloque coisas pesadas sobre a porta aberta do forno nem deixe que as crianças subam para cima da porta ou se sentem sobre a mesma.
- O aparelho vem equipado com uma tampa, cujo objectivo é proteger a superfície da placa do pó, quando está fechada, e proteger a parede dos salpicos, quando está aberta. Não utilize a tampa para mais nenhum fim. Enquanto estiver a utilizar o aparelho mantenha sempre a porta aberta.
- Se derramar algum líquido ou alimento sobre a tampa, limpe-o antes de abrir a tampa. Para fechar a tampa, aguarde que o aparelho arrefeça.
- Depois de utilizar o fogão, NÃO DEVE fechar a tampa enquanto a placa ou o forno não estiverem completamente frios. Se fechar a tampa de vidro (se existir) quando o fogão ou o forno ainda estiverem quentes, o vidro poderá quebrar-se e provocar ferimentos.

Assistência

- Qualquer reparação ou manutenção ao fogão deve ser efectuada por um técnico de assistência autorizado e só devem ser utilizadas peças sobresselentes autorizadas.

Não nos responsabilizamos por eventuais danos que resultem de uma utilização incorrecta ou não conforme às normas de segurança em vigor. Cumpra rigorosamente as instruções de limpeza e manutenção.

Informações ambientais

Todos os materiais marcados com o símbolo ♺ são recicláveis. Deverá depositá-los nos locais adequados (informe-se junto dos serviços camarários da sua área de residência) para recuperação e reciclagem.

Em caso de mau funcionamento ou avaria, deverá contactar o serviço pós-venda ou o vendedor. Se se mudar para outro local ou se a loja fechar, contacte o serviço de apoio ao consumidor, que lhe dará a morada do serviço pós-venda mais próximo de si.

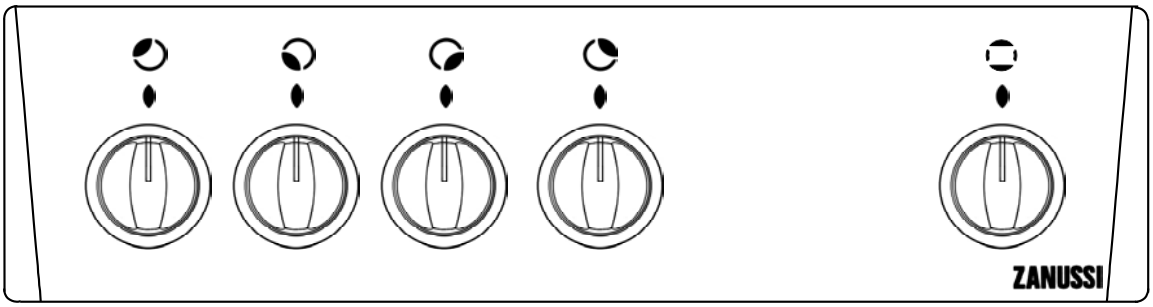
Se o seu aparelho necessitar de alguma intervenção, peça ao técnico de assistência que utilize apenas peças sobresselentes certificadas pelo Fabricante.

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

UTILIZAÇÃO E CUIDADOS

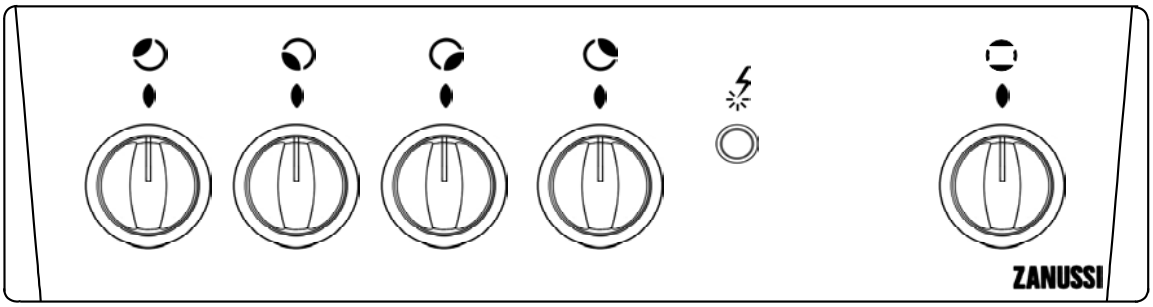
Painel de controlo

Modelos: ZCG 502L, ZCG 503L



1 2 3 4 6

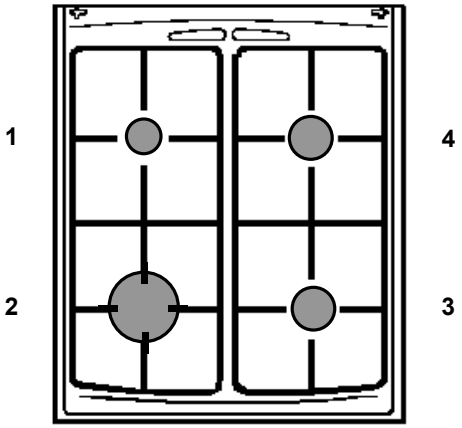
Modelo: ZCG 504L



1 2 3 4 5 6

1. Botão do queimador traseiro esquerdo
2. Botão do queimador frontal esquerdo
3. Botão do queimador frontal direito
4. Botão do queimador traseiro direito
5. Isqueiro
6. Botão do queimador do forno/grelhador

Placa



1. Queimador traseiro esquerdo (auxiliar)
2. Queimador frontal esquerdo (rápido)
3. Queimador frontal direito (semi-rápido)
4. Queimador traseiro direito (semi-rápido)

UTILIZAÇÃO DO APARELHO

Antes da primeira utilização

Antes de utilizar o fogão, remova todos os materiais de embalagem, quer internos, quer externos.

Antes da primeira utilização, o forno deve ser aquecido em vazio. Durante esta fase, poderá sentir um odor desagradável, o que é perfeitamente natural.

1. Retire os acessórios do forno e certifique-se de que retirou todo o material de embalagem.
2. Acenda o queimador do forno (ver instruções) e rode o botão para o máximo.
3. Abra uma janela para arejar.
4. Deixe o forno ligado, vazio, durante cerca de 45 minutos.

Deverá repetir este procedimento com o grelhador durante cerca de 5-10 minutos.

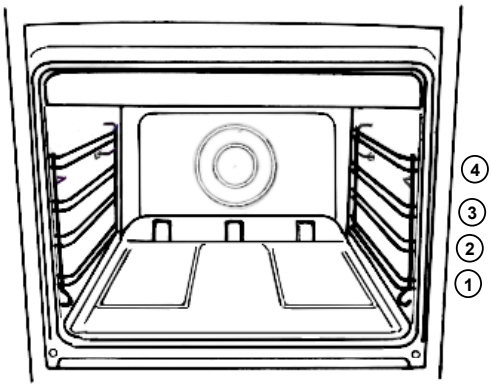
Utilizar o forno

O fogão fica quente durante a utilização. Não deixe que as crianças se aproximem enquanto não tiver arrefecido.

Não deixe a porta do forno cair. Segure na porta pela pega até estar completamente aberta.

Ao utilizar o forno, mantenha a tampa do fogão aberta, para evitar o sobreaquecimento.

O forno tem quatro posições e vem equipado com uma grelha.
As posições da grelha do forno são contadas a partir de baixo, conforme ilustrado no diagrama.

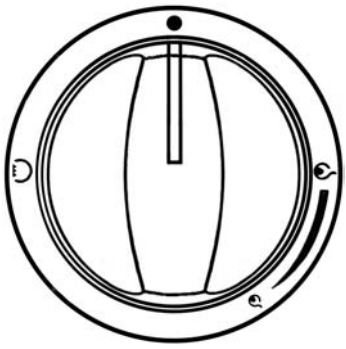


Dispositivo de segurança do forno

O fogão dispõe de um termo-par, que cortará o fornecimento de gás de, por algum motivo, a chama se apagar.

Utilização

O forno pode ser utilizado de forma tradicional ou como grelhador, mas não com as duas funções em simultâneo.
O símbolo indicado no botão corresponde ao símbolo inscrito no painel de controlo.

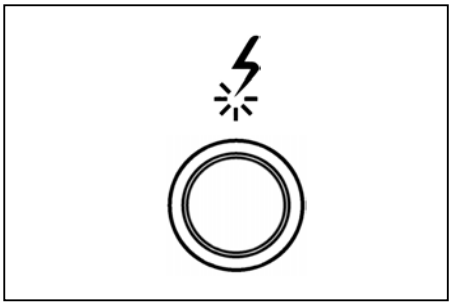


- Desligado
- Nível máximo
- Nível mínimo
- Função de grelhador

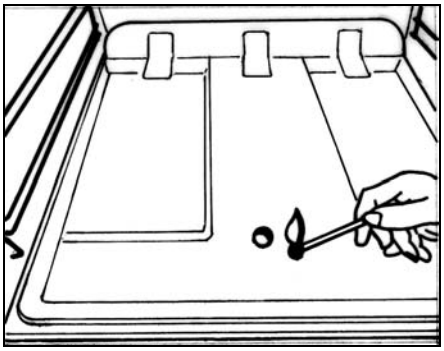
Isqueiro

Modelo: ZCG 504L

⚠ ***Atenção: para acender o queimador do forno, a porta do forno tem de estar aberta.***



- Abra a porta do forno, empurre e rode o botão para a esquerda, até à posição máxima, **mantendo o botão premido.**
- **Simultaneamente, prima o botão do isqueiro eléctrico** (ver fig). Mantenha-o premido até a chama acender (1 faísca / segundo).
- **Solte o botão passados 10 segundos** e verifique se o queimador está acesso, espreitando pelos orifícios da tampa do queimador.



Modelos: ZCG 502L e ZCG 503L ou durante um corte de corrente

- Abra a porta do forno, prima e rode o botão para a esquerda, até à posição máxima, e aproxime uma chama do orifício de baixo;
- **Solte o botão passados 10 segundos** e verifique se o queimador está acesso, espreitando pelos orifícios da tampa do queimador.

Se por algum motivo a chama se apagar, rode o botão para a posição de desligado, espere pelo menos 1 minuto e, em seguida, tente reacender o forno.

- Feche a porta do forno
- Pré-aqueça o forno durante 10 min. na posição máxima e, em seguida, rode o botão para a posição pretendida.

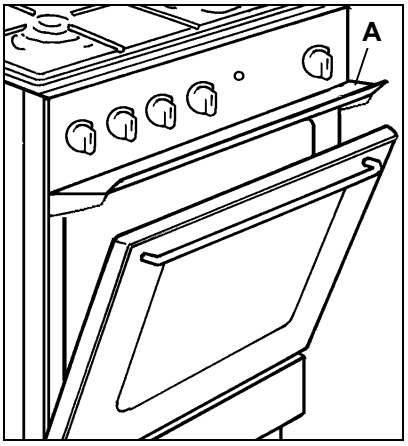
☞ **Apagar o queimador do forno**

Rode o botão para a direita, até à marca « ● ».

⚠ **Não coloque loiça nem papel de alumínio directamente sobre a base do forno.**

Utilizar o grelhador

⚠ **Durante a utilização do grelhador, as partes acessíveis do aparelho ficam quentes, pelo que não deve deixá-lo sem vigilância. Não deixe as crianças brincarem próximo do fogão. Para utilizar o grelhador, deve deixar a porta do forno semiaberta e colocar o protector "A" no lugar.**

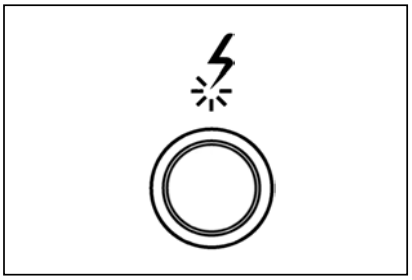


Isqueiro do queimador do grelhador

Modelo: ZCG 504L

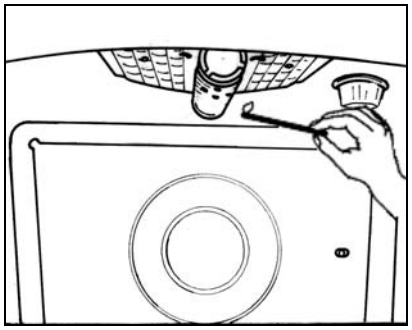
⚠ ***Atenção: para acender o queimador do grelhador, a porta do forno tem de estar aberta.***

- **Abra a porta do forno**, prima e rode o botão para a direita, até à posição de grelhador, **e mantenha o botão premido.**
- **Simultaneamente, prima o botão do isqueiro eléctrico** (ver fig). Mantenha-o premido até a chama acender (1 faísca / segundo).
- **Depois de acender, mantenha o botão premido durante aproximadamente 10 segundos (até a válvula de segurança manter automaticamente o queimador do grelhador aceso).**



Modelos: ZCG 502L e ZCG 503L ou durante um corte de corrente

- Abra a porta do forno.
- Aproxime uma chama dos orifícios de saída do gás do queimador do grelhador (ver fig.).
- Prima o botão das funções forno/grelhador e rode-o até à posição de grelhador. **Depois de acender, mantenha o botão premido durante aproximadamente 10 segundos (até a válvula de segurança manter automaticamente o queimador do grelhador aceso).**



Se por algum motivo a chama se apagar, rode o botão para a posição "●", espere pelo menos 1 minuto e, em seguida, tente reacender o grelhador.

⚠ **A grelha ficará quente durante a utilização, pelo que deverá utilizar sempre pegas de cozinha para retirá-la.**

Grelhar

⚠ ***Durante a utilização do grelhador, deverá vigiar o fogão, manter a porta do forno aberta e colocar o protector "A" no lugar.***

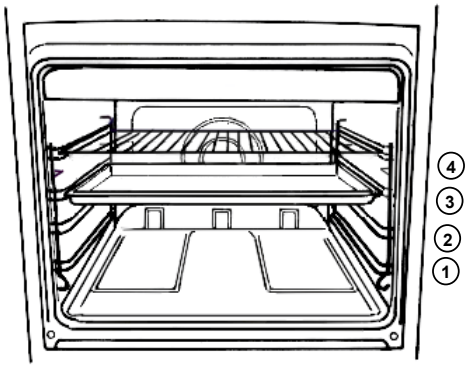
Durante a utilização do grelhador, só a parte superior aquece. Não é necessário pré-aquecer o grelhador.

1. Insira os alimentos no quarto nível.
2. Rode o botão para a posição de grelhador.
3. Ajuste a posição da grelha e do tabuleiro consoante a espessura dos alimentos. Para cozinhar mais rapidamente coloque os alimentos mais perto da chama e para cozinhar mais lentamente, mais longe.

O calor vem da parte de cima do forno. Esta função é adequada para grelhar carne (bifes, costeletas…), deixando-a tenra, ou para tostar ou dourar cozinhados já preparados.

Grelhar carne

- Prepare a carne a grelhar, pincelando-a com um pouco de óleo de ambos os lados.
- Coloque-a na grelha.
- Rode o botão do forno/grelhador para a posição de grelhador.
- Coloque a grelha na posição 4 e o tabuleiro na posição 3.
- Quando um dos lados estiver tostado, vire a carne sem a picar, para que não seque.
- Grelhe o outro lado.



O tempo de cozedura dependerá da espessura da peça a grelhar e não do respectivo peso.

Dourar
- Rode o botão do forno/grelhador para a posição de grelhador.
- Coloque o cozinhado sobre a grelha e introduza-a na posição 4.
- Deixe o cozinhado alourar durante alguns minutos.

Utilizar a placa

Queimadores da placa

Os símbolos marcados no botão correspondem aos símbolos do painel de controlo (ver descrição do aparelho).

Desligado

Nível máximo

Nível mínimo

Utilize o nível máximo para fazer entrar em ebulição e o mínimo para manter a fervura.
Escolha sempre posições entre o mínimo e o máximo, nunca entre o máximo e desligado.

Isqueiro dos queimadores

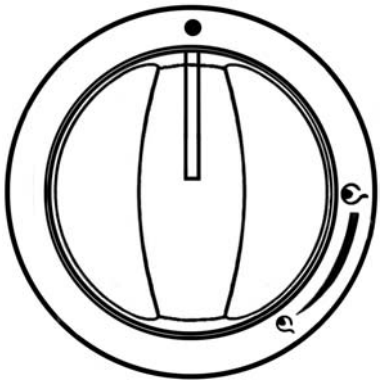
Modelo: ZCG 504L
- Prima o botão e rode-o para esquerda, até ao símbolo de chama grande.
- Simultaneamente, prima o botão do isqueiro eléctrico (ver fig). Mantenha-o premido até a chama acender (1 faísca / segundo).
- Solte o botão e verifique se a chama ficou acesa.
- Depois de acender, ajuste a chama conforme necessário.

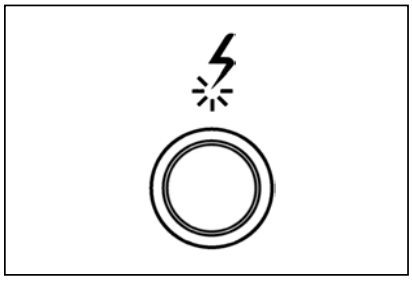
Modelos: ZCG 502L e ZCG 503L ou durante um corte de corrente
- Prima o botão adequado, rode-o para a esquerda, até ao símbolo de chama grande, e aproxime um fósforo aceso do queimador.
- Solte o botão e verifique se a chama ficou acesa.
- Depois de acender, ajuste a chama conforme necessário.

Se por algum motivo a chama se apagar, rode o botão adequado para a posição de desligado, espere pelo menos 1 minuto e, em seguida, tente reacender o fogão.
Se o queimador não acender, após algumas tentativas, verifique se o anel do queimador e a respectiva cobertura estão bem colocados.

Apagar os queimadores
Rode o botão para a direita, até à marca « ● ».

Não coloque nada que possa derreter sobre o fogão.



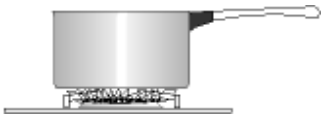


Seleccionar o queimador correcto

Por cima de cada botão encontrará o símbolo do queimador correspondente.
Para obter bons resultados, escolha sempre tachos e panelas que se ajustem bem ao diâmetro do queimador utilizado (ver figs). Os fundos dos recipientes devem ser espessos e planos.
Recomendamos que baixe o lume assim que o líquido entrar em ebulição.
Para que os queimadores se acendam correctamente mantenha os anéis e os isqueiros sempre limpos.
Pode utilizar os seguintes diâmetros de panelas:

Queimador	Potência (kW)	Diâmetro (mm)	
		mín.	máx.
Rápido	3,00	160	280
Semi-rápido	2,00	140	240
Auxiliar	1,00	120	180

Bueno uso

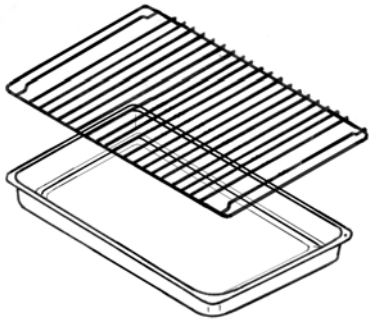


Malo uso

Acessórios entregues com o aparelho

Os acessórios que se seguem são fornecidos juntamente com o aparelho:

- Protector para o grelhador
  A utilizar quando usa o grelhador.
- Grelha para colocar os pratos (assados, formas). Os pratos devem ser colocados no centro da grelha para equilibrar o peso.
- Tabuleiro para assados
  Utilizado para recolher os sucos; se estiver a cozinhar directamente no tabuleiro, coloque-o na posição 2 a contar de baixo.
  Se não utilizar o tabuleiro, retire-o do forno.



Além dos acessórios fornecidos, recomendamos que utilize loiça/panelas adequadas (de acordo com as instruções do fabricante).

Gaveta amovível (modelo: ZCG504L)

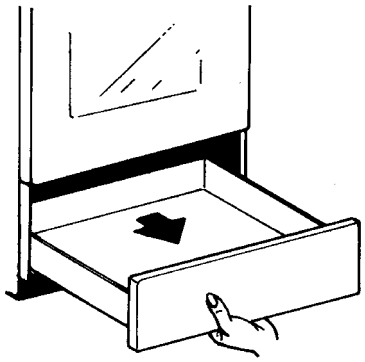
A gaveta amovível encontra-se por baixo da cavidade do forno.

⚠ **Durante a cozedura, a gaveta poderá ficar quente se o forno for utilizado durante um período prolongado. Não deve guardar materiais inflamáveis, como pegas, toalhas de mesa, utensílios em plástico, etc. dentro da gaveta.**

Os acessórios de forno, como formas de pasteleiro, também ficarão quentes, pelo que deverá ter cuidado ao retirá-los da gaveta quando o forno está em utilização ou ainda quente.

Para abrir

- Pegue na gaveta por baixo e puxe-a conforme ilustrado.
- Para remover a gaveta, puxe-a até ao bloqueador e, em seguida, levante-a cuidadosamente e retire-a.



Para colocar novamente a gaveta siga o procedimento pela ordem inversa.

Dicas e sugestões

Condensação e vapor

Ao aquecerem, os alimentos produzem vapor, tal como uma chaleira com água em ebulição. Os orifícios de ventilação do forno permitem que algum deste vapor vá saindo, porém **afaste-se sempre do forno ao abrir a porta** para permitir que o vapor acumulado saia.
Se, ao sair do forno, o vapor entrar em contacto com uma superfície fria como a parede, condensará e produzirá gotas de água. Isto é normal e não se trata de uma falha do forno.
Para evitar a descoloração, limpe regularmente a condensação e a gordura acumulada nestas superfícies.

Loiça

Utilize loiça própria para cozinhados de forno, que possa suportar temperaturas de 295°C.

As assadeiras, etc. não devem ser colocadas directamente sobre a base do forno.

Cozinhar no forno

- Desligue o forno 5 minutos antes do final do tempo de cozedura e utilize o calor residual para terminar a cozedura.
- A espessura, o material e a cor do tacho ou da panela influenciarão os resultados do cozinhado.
- Durante a cozedura, alguns alimentos aumentam em volume, pelo que deve certificar-se de que o recipiente é suficientemente grande.
- Para impedir salpicos de gordura quando estiver a fazer assados, utilize assadeiras de lados altos, proporcionais à peça que vai assar.
- Pique a pele do frango e das salsichas com um garfo antes de cozinhar, para evitar que espirrem.
- Utilize recipientes resistentes ao calor para confeccionar *souflés*.

Efeitos dos recipientes nos cozinhados
Os recipientes (tachos, panelas, etc.) variam em espessura, condutividade, cor, etc. afectando a forma como transmitem o calor aos alimentos que contêm.

A Os utensílios em alumínio, loiça, pirex e materiais brilhantes reduzem a cozedura e a temperatura na base.

B Os utensílios em ferro fundido esmaltado, alumínio anodizado, alumínio com revestimento anti-aderente e exterior colorido e materiais escuros e pesados aumentam a cozedura e a temperatura na base.

MANUTENÇÃO E LIMPEZA

⚠ ***O forno deve ser mantido sempre limpo. A acumulação de gorduras ou outros resíduos pode provocar um incêndio.***

⚠ ***Antes de limpar, certifique-se de que os botões estão todos desligados e que o fogão arrefeceu completamente.***

⚠ ***Antes de efectuar qualquer trabalho de manutenção ou de limpeza, tem de DESLIGAR o fogão da electricidade.***

Materiais de limpeza
Antes de utilizar algum material de limpeza no forno, verifique se é adequado e se a sua utilização é recomendada pelo fabricante.

⚠ ***Os produtos de limpeza que contêm lixívia NÃO devem ser utilizados pois podem tirar o brilho aos acabamentos da superfície. Não deve utilizar nenhuma máquina de limpeza a vapor. Evite os produtos muito abrasivos.***

Limpeza exterior
Recomendamos para a limpeza exterior, produtos como o AXION ou CIF, que não riscam a superfície. Em seguida, utilize um pano macio para passar com água e secar. Evite utilizar objectos metálicos como facas, palha-de-aço, produtos abrasivos ou cáusticos e diluentes.

Para limpar as partes em aço inoxidável, pode utilizar os produtos disponíveis no mercado para o efeito. Estes produtos podem constituir uma boa protecção contra marcas de dedadas.

Tampa em vidro
A tampa deve ser limpa com um pano macio embebido em água quente com detergente. Não utilize esfregões abrasivos nem palha-de-aço.

⚠ ***Para evitar estragar ou danificar os painéis em vidro da porta do forno, evite utilizar:***

- ***Detergente doméstico e lixívias***
- ***Esponjas impregnadas inadequadas para loiça anti-aderente***
- ***Esponjas Brillo/Ajax ou com palha-de-aço***
- ***Esfregões para forno ou sprays***
- ***Produtos anti-ferrugem***
- ***Produtos anti-calcário para a banheira***

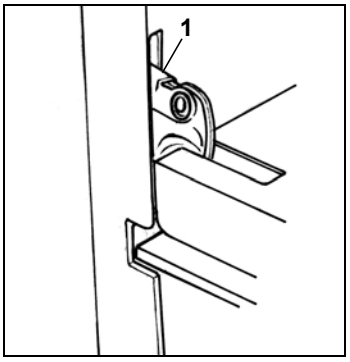
Cavidade do forno
A cavidade esmaltada do forno limpa-se melhor com o forno ainda quente. Passe um pano macio embebido em água quente com um pouco de sabão, após cada utilização. De vez em quando, será necessário proceder a uma limpeza mais profunda, utilizando um produto de limpeza de forno de marca.

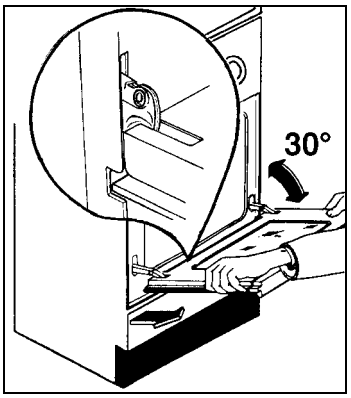
Prateleiras do forno e suporte
Para limpar as prateleiras do forno e o suporte, coloque de molho em água quente com sabão e remova os resíduos mais persistentes com uma esponja com bastante sabão. Passe bem por água e seque com um pano macio.

Queimadores
As coberturas e as coroas dos queimadores podem ser removidas para limpeza.
Lave as coberturas e as coroas em água quente com sabão e remova as manchas com um produto adequado. Poderá utilizar, com moderação, um esfregão de palha-de-aço bem molhado e com bastante sabão, se as manchas forem particularmente difíceis de remover**.**
Depois de limpar, seque bem como um pano macio.

Limpar a porta do forno
Para uma limpeza a fundo da porta do forno, é recomendável desmontá-la da seguinte forma;

- Abra completamente a porta.
- Rode 170° os dois fixadores (1) das dobradiças;
- Feche parcialmente a porta, num ângulo de 30°
- Levante a porta e retire-a





Coloque novamente a porta, seguindo o procedimento pela ordem inversa.

⚠ ***NÃO limpe a porta do forno enquanto os painéis de vidro estiverem quentes, caso contrário estes poderão rachar-se. Se os painéis de vidro da porta ficarem rachados ou tiverem riscos profundos, o vidro ficará enfraquecido e terá de ser substituído para impedir que se parta. Contacte o Centro de Assistência da sua zona para obter mais informações.***

SUBSTITUIÇÃO DA LÂMPADA DO FORNO

⚠ **Certifique-se de que o aparelho está desligado da corrente antes de substituir a lâmpada, para evitar apanhar um choque.**

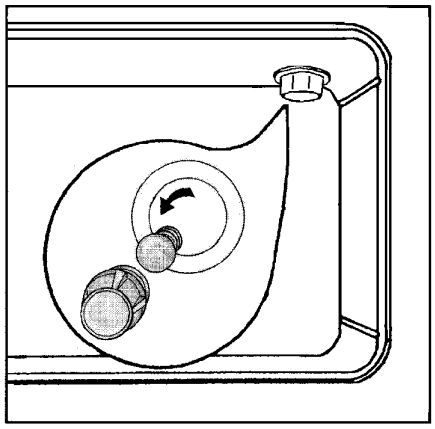
Se tiver de ser substituída, a lâmpada do forno terá de ter as seguintes especificações:

Watts:	25W
Volts:	230/240V(50Hz)
Temperaturas:	300ºC
Tipo de casquilho:	E14

☞ **Para substituir a lâmpada.**

1. Rode a tampa em vidro para a esquerda e retire-a.
2. Retire a lâmpada estragada, rodando-a para a esquerda, e coloque a lâmpada nova.
3. Coloque novamente a tampa em vidro.

Ligue novamente o aparelho à corrente eléctrica.



O QUE FAZER SE O APARELHO NÃO FUNCIONAR

Se o aparelho não funcionar correctamente, verifique os pontos a seguir indicados antes de contactar os serviços de assistência.

IMPORTANTE: Se chamar um técnico de assistência para resolver um problema que esteja listado aqui ou para reparar uma avaria causada por uma utilização ou instalação incorrecta, o serviço ser-lhe-á cobrado, ainda que o aparelho esteja em garantia.

Sintomas	Soluções
1. O queimador não acende	**Verifique se:** • O gás está completamente aberto • A posição da torneira do gás está correcta • O queimador não está molhado • A cobertura e o anel do queimador foram colocados correctamente após a limpeza
2. A chama em redor do anel é desigual	**Verifique se:** • O jacto principal não está bloqueado e o anel do queimador está limpo de resíduos de alimentos • A cobertura e o anel do queimador foram colocados correctamente após a limpeza
3. Um dos queimadores do forno ou do grelhador não acende	**Verifique se:** • O queimador está na posição correcta • O queimador não está molhado • O botão foi premido durante 10 segundos depois de acender a chama
4. Os resultados não são satisfatórios	**Verifique se:** • Seleccionou a temperatura correcta • O tempo de cozedura está adaptado • A grelha foi correctamente colocada no forno
5. O tempo de cozedura é excessivo	**Verifique se:** • A temperatura é a adequada para o tipo de alimento a cozinhar.
6.O forno deita fumo	**Verifique se:** • A porta do forno não tem de ser limpa • O cozinhado não transbordou • Não há gordura / molho em excesso nas partes laterais do forno

Se, após estas verificações, o aparelho continuar a não funcionar correctamente, contacte os serviços de assistência da sua área. Quando o fizer, ser-lhe-á solicitado que forneça as seguintes informações:

1. O seu nome, morada e código postal
2. O seu número de telefone
3. Detalhes claros e precisos da avaria
4. O modelo e o número de série do aparelho (encontram-se na placa de características*)
5. A data de aquisição

* A placa de características encontra-se no canto inferior esquerdo da moldura da cavidade do forno.

CONDIÇÕES DE GARANTIA

Garantias estipuladas no contrato
Durante 2 anos a partir da data de instalação o fabricante substituirá as peças danificadas, excepto nos casos mencionados no capítulo "**Reservas**".

Condições de elegibilidade
Para beneficiar desta garantia, terá de dirigir-se ao distribuidor que lhe vendeu o aparelho e entregar-lhe o seu Certificado de Garantia. O vendedor poderá cobrar ou não despesas de transporte e de instalação do aparelho, consoante as respectivas condições de venda.

Reservas:
Chamamos a atenção para o facto de a garantia não se aplicar:

- se os danos se deverem a choque, variação anormal de potência, etc., ou não cumprimento das condições de instalação ou utilização estipuladas no manual de instruções, manuseamento incorrecto, negligência ou instalação incorrecta, não conforme às normas impostas pelo distribuidor de electricidade, água, gás;
- se o utilizador modificar o material ou apagar as marcas ou os números de série;
- se a pessoa que efectuou a reparação não é certificada pelo fabricante ou pelo vendedor;
- se o aparelho tiver sido utilizado para fins comerciais ou industriais, ou para outros fins domésticos, diferentes daqueles para os quais foi concebido;
- se o aparelho tiver sido comprado ou reparado fora do país

SERVIÇO PÓS-VENDA

Qualquer trabalho de reparação necessário deve ser realizado com o máximo cuidado e atenção. Por esse motivo, recomendamos que, em caso de problema, contacte imediatamente o vendedor a quem comprou o aparelho.
Se se mudar para outro local ou se a loja fechar, contacte o serviço de apoio ao consumidor, que lhe dará a morada do serviço pós-venda mais próximo de si.

Se o seu aparelho necessitar de alguma intervenção, peça ao técnico de assistência que utilize apenas peças sobresselentes certificadas pelo Fabricante.

INSTRUÇÕES PARA O INSTALADOR

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Independente — Classe 1

Placa	Tampa	Vidro	
	Suporte para panelas	Esmaltado	
	Queimador frontal direito	Semi-rápido	2000 W
	Queimador traseiro direito	Semi-rápido	2000 W
	Queimador frontal esquerdo	Rápido	3000 W
	Queimador traseiro esquerdo	Auxiliar	1000 W
	Isqueiro (modelo: ZCG 504L)		Faísca
Forno	Forno		Gás
	Potência do queimador do forno		3000 W
	Grelhador		Gás
	Potência do queimador do grelhador		2000 W
	Isqueiro do forno (modelo: ZCG 504L)		Faísca
	Limpeza		Manual
Dimensões do forno	Altura		267 mm
	Largura		405 mm
	Profundidade		381 mm
	Volume do forno		41,2 l
Acessórios	Grelha do forno		
	Tabuleiro de assados		
	Protector do grelhador		
Dimensões	Altura		855 mm
	Largura		500 mm
	Profundidade		600 mm

CE Este aparelho está em conformidade com as seguintes directivas da CEE:
93/68 ; **73/23** (Directiva sobre baixa tensão) e modificações subsequentes,
89/336, 90/31, 93/68 (Directiva sobre compatibilidade electromagnética) e modificações subsequentes,
90/396 (Directiva sobre aparelhos a gás) **93/68** (Directivas gerais) e modificações subsequentes.

CONSELHOS DE SEGURANÇA

Ligações do gás

- Antes da instalação certifique-se de que as condições de distribuição do local (tipo e pressão do gás) são coerentes com a pré-regulação do aparelho.
- Este aparelho só deve ser instalado numa divisão com uma boa ventilação.
- Este aparelho não deve ser ligado a uma chaminé. Tem de ser instalado e ligado de acordo com as normas vigentes. Deverá dar-se uma atenção especial aos regulamentos aplicável relativamente à ventilação.
- Os painéis de mobiliário adjacentes têm de ser à prova de calor ou revestidos com material afim.
- As condições de ajuste deste aparelho vêm indicadas na placa de características.

Ligação à alimentação do gás.
Verifique se o fluxo de gás e se o diâmetro do tubo de alimentação são suficientes.

- Verifique se as ligações estão todas estanques.
- Instale uma torneira de gás acessível e visível para que seja possível isolar o aparelho.

⚠ **O fabricante rejeita qualquer responsabilidade por possíveis danos decorrentes de uma instalação não conforme às normas vigentes.**

Ligações eléctricas (se houver)

Este fogão foi concebido para ser ligado a uma rede eléctrica de 230V 50Hz AC.
Antes de ligar o aparelho, certifique-se de que a tensão eléctrica é a indicada na placa de características.

⚠ **Qualquer tarefa que envolva electricidade necessária para instalar este fogão deve ser levada a cabo por um técnico electricista qualificado ou outra pessoa competente, de acordo com os regulamentos actuais.**

⚠ **Este fogão tem de ter ligação à terra.**

Verifique na placa de características o valor da potência de ligação total para determinar a potência do fusível.

Capacidade do fusível: máx 6 A

⚠ **Se o cabo de alimentação estiver danificado, terá de ser substituído pelo fabricante, por um agente especializado ou outra pessoa competente, para evitar acidentes.**

⚠ **Certifique-se de que o cabo não entra em contacto com nenhuma parte da área assinalada no diagrama (ver página 17).**

Antes de ligar, verifique se:

- A tomada utilizada fica em local facilmente acessível.

INSTALAÇÃO

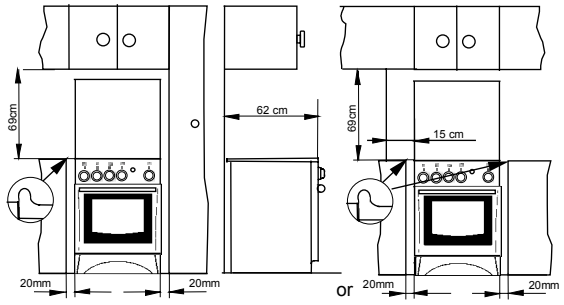
Colocação

Remova todo o material de embalagem e instale o fogão numa divisão seca, bem ventilada, afastado de cortinas, papéis, álcool, petróleo, etc.

⚠ **O fogão deve ser colocado no chão, mas não sobre a base.**

Este aparelho está aprovado pela Classe "1" relativamente ao sobreaquecimento e às superfícies circundantes.

É obrigatório manter 2cm de distância entre o aparelho e móveis adjacentes.



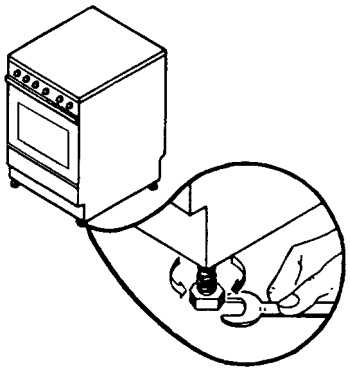
Ventilação

A combustão do gás é possível graças ao oxigénio do ar (2 m^3 ar/h x kW potência instalada – verifique a placa de características do fogão).
É necessário que haja renovação do ar e que os produtos da combustão sejam evacuados.

Nivelamento

O aparelho vem equipado com pés ajustáveis colocados na parte de trás e nos cantos da frente da base.

Ajustando os pés é possível regular a altura do aparelho, para garantir um melhor nivelamento com outras superfícies e uma distribuição uniforme dos líquidos contidos nas panelas ou tachos.



LIGAÇÃO DO GÁS

A ligação do gás deve ser efectuada de acordo com as normas em vigor.
O fabricante entrega a unidade, já testada, ajustada para o tipo de gás indicado na etiqueta de ajuste que se encontra na parte de trás do fogão, junto ao tubo de ligação. Certifique-se de que vai ligar a unidade ao mesmo tipo de gás que o indicado na etiqueta. Caso contrário, siga todas as instruções do parágrafo "Adaptação a diferentes tipos de gás".
Para uma maior eficácia e menor consumo, certifique-se de que a pressão do gás dos tubos respeita os valores indicados na tabela de "Especificações dos injectores".

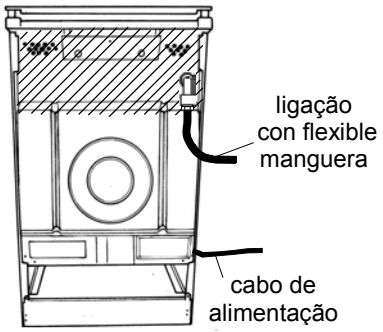
Ligação utilizando um tubo rígido ou um tubo metálico flexível
Para garantir uma maior segurança, recomenda-se que a ligação ao sistema de gás seja realizada através de tubos rígidos (ex. cobre) ou tubos flexíveis em aço inoxidável, para evitar tensão na tubagem.
O tubo de admissão do gás é do tipo Gc 1/2.
Para este tipo de instalação, a ligação à alimentação de gás deve ser realizada utilizando única e exclusivamente tubos metálicos flexíveis, em conformidade com as normas em vigor.

Ligação utilizando tubos flexíveis não metálicos
Se a ligação puder ser facilmente inspeccionada, em toda a sua extensão, poder-se-á utilizar um tubo flexível em conformidade com as normas em vigor.
O tubo flexível deve ser colocado de forma a:
- não tocar em nenhuma das partes assinaladas no diagrama (ver fig.).
- não ter mais de 1500 mm;
- não apresentar estrangulamentos;
- não estar sujeito a tracção nem a torção;
- não ficar em contacto com extremidades cortantes ou cantos;
- poder ser facilmente inspeccionado para se verificar a sua condição.

IMPORTANTE
Uma vez concluída a instalação, verifique se os tubos e a ligação estão perfeitamente estanques, utilizando uma solução de água com sabão e nunca uma chama!

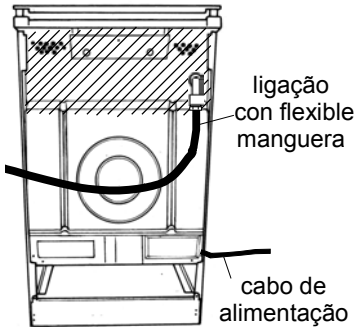
Ligação do lado esquerdo (a partir da frente)

Certifique-se de que a mangueira de borracha e o cabo de alimentação não estão em contacto com nenhuma das partes assinaladas no diagrama e que a mangueira, uma vez ligada, não fica em contacto com o chão quando o aparelho está na sua posição definitiva.



Ligação do lado direito (a partir da frente)

Certifique-se de que a mangueira de borracha e o cabo de alimentação não estão em contacto com nenhuma das partes assinaladas no diagrama. Se utilizar este método, será necessário utilizar o comprimento máximo de mangueira.



ADAPTAÇÃO A DIFERENTES TIPOS DE GÁS

O seu fogão foi concebido para funcionar com gás propano, butano ou natural. Não foi concebido para ar butano ou propano.

Para adaptar o fogão a outro tipo de gás, diferente do pré-regulado, siga as instruções que se seguem, por ordem.

Substituição do suporte do tubo de borracha

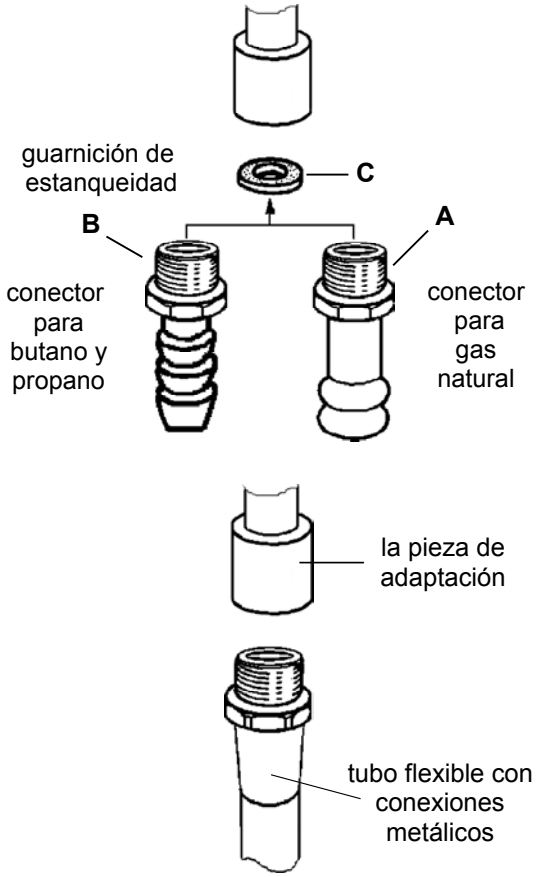
Fogão pré-regulado para GPL:
Para regular o fogão para gás natural, utilize o suporte de tubo de borracha «A» (no equipamento). Insira sempre a junta «C» entre o tubo de alimentação e o suporte de tubo de borracha.

Fogão pré-regulado para gás natural:
Para regular o fogão para GPL, utilize o suporte de tubo de borracha «B».

Ligar o fogão com tubo flexível com ligação metálica:
Esta ligação realizar-se-á intercalando, segundo apresentado na ilustração, entre a ligação da fonte de gás e a ligação metálica do tubo flexível, o adaptador.

Para alterar o tipo de gás, é necessário:
- substituir os injectores (placa, forno e grelhador);
- ajustar os níveis mínimos (placa e forno);
- verificar a ligação do gás;

⚠ **Cole a etiqueta fornecida com o aparelho (no saco dos injectores) correspondente ao tipo de gás utilizado.**



ESPECIFICAÇÕES DOS INJECTORES

(Cat : II $_{2H3+}$)

Queimador	Potência normal (kW)	Potência ebulição (kW)	Tipo de gás	Pressão (mbar)	Diâmetro injector (mm)	Cons	
						m^3/h	g/h
RÁPIDO	**3,00**	**0,72**	Gás natural Butano Propano	20 28-30 37	1.19 0,88 0,88	**0,267** **-** **-**	**-** **218,1** **214,2**
SEMI-RÁPIDO	**2,00**	**0,43**	Gás natural Butano Propano	20 28-30 37	0.96 0,71 0,71	**0,190** **-** **-**	**-** **145,4** **142,8**
AUXILIAR	**1,00**	**0,35**	Gás natural Butano Propano	20 28-30 37	0.70 0,50 0,50	**0,095** **-** **-**	**-** **72,7** **71,4**
FORNO	**3,00**	**1,10**	Gás natural Butano Propano	20 28-30 37	1.16 0,82 0,82	**0,267** **-** **-**	**-** **218,1** **214,2**
GRELHADOR	**2,00**	**-**	Gás natural Butano Propano	20 28-30 37	0,96 0,71 0,71	**0,190** **-** **-**	**-** **145,4** **142,8**

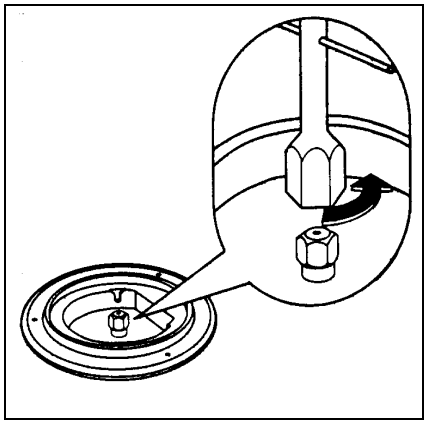
Substituir os injectores dos queimadores da placa

⚠ **Antes de efectuar alguma modificação ou de adaptar o fogão a outro tipo de gás, tem de DESLIGAR o fogão da corrente eléctrica, de garantir que todos os botões estão na posição de desligado e que o aparelho arrefeceu completamente.**

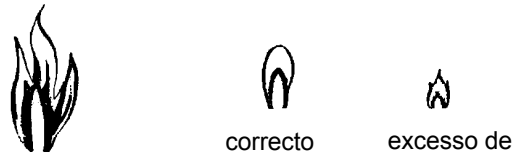
☞ Queimadores da placa

- Retire os suportes de panelas;
- Retire as coberturas e as coroas dos queimadores;
- com uma chave heptagonal, desaperte e retire os injectores, substituindo-os pelos adequados ao tipo de gás utilizado (ver tabela no. 1).

Volte a montar todas as peças seguindo o mesmo procedimento, mas pela ordem inversa.
Estes queimadores não necessitam de qualquer regulação de ar primária.



Ajuste do nível mínimo dos queimadores da placa
Se o queimador estiver correctamente ajustado, a chama ficará estável e silenciosa e apagar-se-á sem produzir ruído.
Quando alterar o tipo de gás, verifique se o nível mínimo está correctamente regulado. A admissão de ar é adequada quando a chama tem cerca de 4 mm de altura.
Os queimadores superiores não necessitam de ajuste do ar primário.
Verifique se, rodando o botão rapidamente da posição máxima para a mínima, a chama não se apaga.

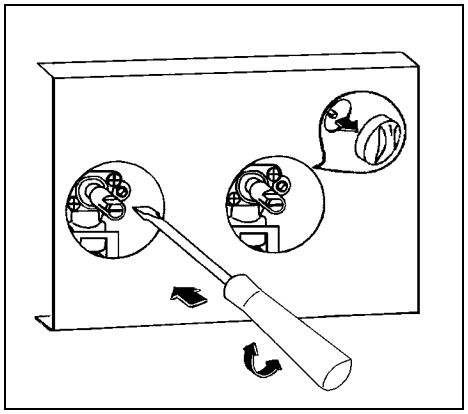


☞ Queimadores da placa

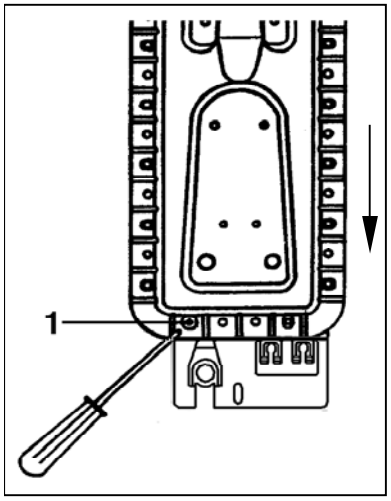
Para ajustar o nível mínimo:

- Acenda o queimador
- Rode o botão para a posição de chama mínima;
- Retire o botão;
- Desaperte ou aperte o parafuso de by-pass (à direita por cima do eixo da torneira) até obter uma chama pequena e regular.
- Para gás GPL, aperte completamente o parafuso de by-pass.

Volte a montar as peças seguindo o mesmo procedimento, mas pela ordem inversa.
Verifique se, rodando o botão rapidamente da posição máxima para a mínima, a chama não se apaga.



Substituir os injectores dos queimadores do forno



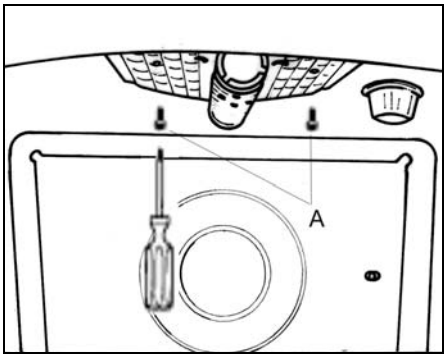
☞ Queimador do forno

Para substituir o injector de gás do forno, siga este procedimento:

- Consulte a tabela no.1 para saber o diâmetro do injector;
- Retire o painel de base amovível do forno;
- Retire o parafuso 1 do queimador do forno
- Retire o queimador do forno puxando-o.
- Substitua o injector utilizando uma chave No 10;

Volte a montar as peças seguindo o mesmo procedimento, mas pela ordem inversa.

Antes de fixar o parafuso 1, certifique-se de que o queimador do forno está bem inserido no painel traseiro.



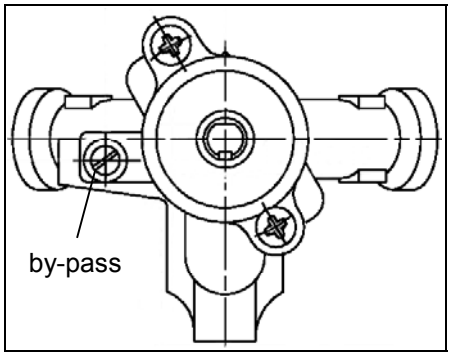
☞ Queimador do grelhador

Para substituir o injector de gás do grelhador, siga este procedimento:

- Retire o queimador do grelhador depois de remover os parafusos de fixação.
- Substitua o injector utilizando uma chave No 7;
- Volte a colocar todas as peças e teste.

Antes de fixar os parafusos, certifique-se de que o queimador do grelhador está bem inserido no painel traseiro.

Ajuste do nível mínimo



Queimador do forno

- Acenda o fogão com o botão na posição máxima e deixe a porta do forno fechada durante cerca de 10 min.
- Rode o botão suavemente para a posição mínima.
- Puxe o botão para ajustar o fluxo mínimo.
- Desaperte ou aperte o parafuso de by-pass (à esquerda do eixo da torneira) até obter uma chama pequena e regular.
- Para gás GPL, aperte completamente o parafuso de by-pass.

A chama não deverá apagar-se quando fechar a porta do forno.

Queimador do grelhador

A temperatura do grelhador não pode ser ajustada. Para obter uma temperatura inferior ou um tempo de cozedura mais lento terá de baixar a grelha, afastando-a do queimador.

⚠ **Após a conclusão de quaisquer trabalhos de reparação, ajuste ou conversão, dever-se-á proceder aos testes de segurança obrigatórios.**